tanico

CYCLONE

コンベアコンベクションオーブン・サイクロン（ガス式）

ピザ用

熱気直噴効果で、美味しさ連続調理

オーダーを受けたメニューは、投入口コンベア上に載せるだけ。
あとは自動でコンベアが温度管理されたオーブン庫内を移動し、
ムラ無くピザを焼き上げてコンベア出口から美味しく出来上がり。

GTOP-1

GTOP-2

・製品特長

■回転率アップ! 追加オーダーに即対応できます。

・次々に食材を置いておけるコンベア式ですので、追加オーダーは、先のオーダーに続き、ロスタイムなしで連続投入できます。

・調理食品は、温度管理されたオーブン庫内をコンベアで移動しますので、食品全面に熱風が吹き付けられ、常に一定したムラの無い焼き上がりが可能です。

■マイコン制御による正確な温度制御と時間管理。

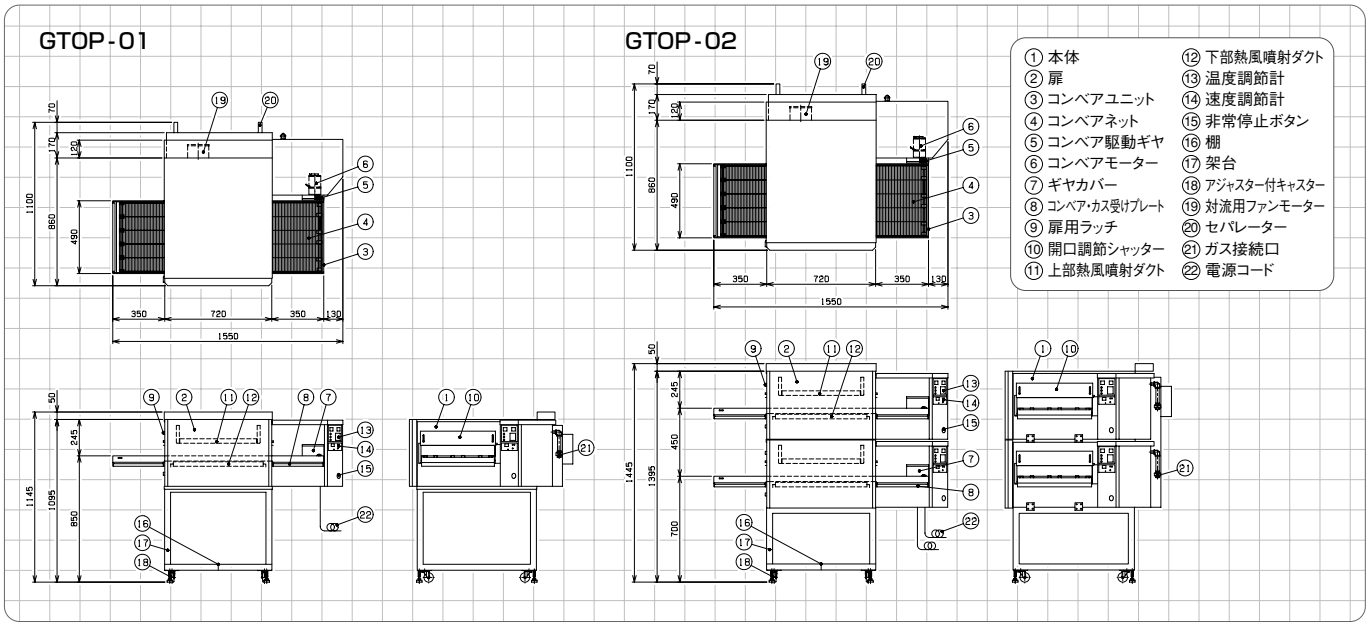
・マイコンが庫内を確実にコントロール制御（常温から300℃）。

・調理時間は、1分30秒から15分まで10秒単位で調節できます。

■インピンジメント効果で、美味しさ連続調理。

・高温熱風は、食材の凸凹部に対し均一に吹き付けられますので、食材を綺麗に、かつ、美味しく調理します。

外形図



型式	外形寸法(mm)			ガス消費量				ガス接続	電源	消費電力	コンベア幅	JIA認証
	間口	奥行	高さ	都市ガス		LPガス		口径		(50/60LP)	(mm)	
				kW	(kcal/h)	kW	(kg/h)	(都市/LP)		kW		
GTOP-1	1,550	1,100	1,145	11.6	10,000	11.6	0.83	15	1φ100V	0.15/0.2	470	○
GTOP-2	1,550	1,100	1,445	23.2	20,000	23.2	1.66	15×2	1φ100V	0.3/0.4	470×2	○

製品を設置の際は、最寄りの消防署の指導を受け、業務用ガス機器基準に基づく安全な設置を施してください。

⚠ 安全に関するご注意

■ご使用の前に必ず取扱説明書を良くお読みの上、正しくご使用ください。
■本カタログに搭載されている製品は本来の目的以外には使用しないでください。また屋内専用としてご使用ください。
■据え付け工事、設備工事が必要となります。タニコーまたは資格のある専門業者にご相談ください。

タニコー株式会社

本社：〒142-0041　東京都品川区戸越1-7-20
TEL.03-5498-7111(代) FAX.03-5498-7927

■営　業　所／札幌、旭川、北見、帯広、函館、釧路、岩見沢、苫小牧、仙台、八戸、青森、盛岡、水沢、秋田、酒田、山形、東福島、郡山、福島、いわき、高崎、大宮、熊谷、新潟、松本、長野、宇都宮、水戸、つくば、千葉、柏、東京、世田谷、城北、城東、川崎、横浜、藤沢、厚木、立川、甲府、名古屋、三重、豊橋、岐阜、浜松、三島、静岡、金沢、福井、大野、越前、富山、高岡、大阪、堺、和歌山、京都、福知山、神戸、姫路、広島、福山、山口、岡山、松江、鳥取、高松、松山、新居浜、高知、徳島、福岡、久留米、佐賀、北九州、大分、熊本、長崎、佐世保、宮崎、鹿児島、沖縄

■ショールーム／宇都宮、東名川崎
■工　　場／北海道、福島小高、福島小高第二、福島原町、福島鹿島第一、福島鹿島第二、川崎野川、越谷、福井大野第一、福井大野第二、福井丸岡、九州

※タニコーホームページ　URL http://www.tanico.co.jp/

※この製品は、開発製品のため予告なしに変更する場合があります。あらかじめご了承ください。

PRM-CE123-0511A50-25SE

R100 古紙配合率100%再生紙を使用しています
PRINTED WITH SOY INK